1

Ein Koch mit tierisch Bock auf vegan

Mit Sebastian Rösch wirkt im Zürcher Restaurant Mesa seit Januar 2017 ein junger Küchenchef, der zu den vielversprechendsten Talenten in der hiesigen Spitzengastronomie gehört. In der Limmatstadt setzt er mit seinem Gourmetmenü ganz ohne tierische Produkte neue Massstäbe – das freut nicht nur die Veganer unter seinen Gästen.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Christine Benz

«Wenn ein überzeugter Fleisch-, Fisch- und Krustentieresser nach einem veganen Dinner fast noch begeisterter ist als der Vegetarier, der ihn begleitet hat, muss der Koch ein ganz toller Hecht sein», schwärmt der Züritipp-Redaktor nach seinem Besuch im Restaurant Mesa in Zürich. Der «tolle Hecht», das ist Sebastian Rösch, und seine Idee eines veganen Gourmetmenüs sorgt nicht nur für entzückte Gastrokritiker-Stimmen. Er vermochte damit gleich im ersten Jahr als Küchenchef dem renommierten Lokal an der Weinbergstrasse – grosse Namen wie Marcus G. Lindner oder Antonio Colaianni haben hier ihre Spuren hinterlassen – seinen ganz eigenen Stempel aufzudrücken.

Im Mai setzte er das erste vegane Fünf-Gang-Menü auf die Karte; bei unserem Besuch Anfang November ist es bereits das achte, denn einen regelmässigen Wechsel geben die Saisonalität und die Verfügbarkeit beim Gemüse besonders stark vor. Das Lokal ist bis auf den letzten Platz besetzt. Zwei Fliegen mit einer smarten Klappe werden mit dem veganen Angebot geschlagen: Jeweils am Mittwochabend angesetzt, sprechen die veganen Gerichte ein neues Gästesegment an und bringen dem in der Gourmetgastronomie nicht ganz einfach zu bespielenden Wochentag mehr Auslastung – inklusive Reservationen teilweise um Wochen voraus. Und sie fordern den ehrgeizigen Jungchef: «Es hat sich für mich und mein ganzes Team eine neue, extrem spannende Welt aufgetan, wir lernen kochtechnisch viel dazu und können ausgiebig experimentieren. Und natürlich noch mehr Gäste glücklich machen», sagt der 29-Jährige gut gelaunt, als er uns am Schluss des Abends den Dessertgang bringt. Dieser verbindet Fellenberger Zwetschgen und Haselnuss mit einer schmelzenden Luftschokolade – kreiert aus veganer Zartbitterschokolade, die mit Rapsöl aufmontiert wurde. Zweifelsohne: Kein Nichtveganer würde hier die Nase rümpfen. Aber gehen wir an den Anfang.

Zürcher Pionier im veganen Fine Dining

Frühling 2017. Noch keine drei Monate ist der 29-Jährige im Mesa, nach seinem Wechsel vom Küchenchef-Posten im marmite tasty, dem Kochbuchbistro der Zeitschrift marmite. Das Lokal ist rappelvoll und der Abend läuft – man ist neugierig, wer der neue junge Chef am Mesa-Herd ist. Spontan kommt ein junges Paar herein und fragt nach einem Tisch – Restaurantleiter Christian Gujan kann ihnen einen Platz einrichten und dann kommt die Frage, ob es vegane Gerichte gäbe. «Da

1–2 «Mit dem veganen Menü hat sich für mich und mein ganzes Küchenteam eine neue, extrem spannende Welt aufgetan», sagt Mesa-Küchenchef Sebastian Rösch. Zu diesem ambitionierten Team gehören Souschef Luca Aufdenblatten (sitzend links) sowie die beiden Chef de Partie Kevin Bürmann (stehend links) und Valentin Devigus.

schluckte ich zuerst einmal leer, aber dann sagte ich zu meinem Team: Kommt Jungs, das schaffen wir, ziehen wir es durch!» Sie zogen es durch und die beiden veganen Gäste waren begeistert. «Da hat es quasi Klick gemacht bei mir. Oft werden Veganer noch immer als freudlose Körnchenpicker verschrien, völlig zu unrecht, wie ich finde. Die meisten Veganer sind heute sehr interessiert an guten Produkten, an sorgfältiger Zubereitung, an Kulinarik und Genuss. Da tun sich so viele Chancen auf für uns. Ich wollte diesen veganen Fine-Dining-Weg in Zürich als Erster in dieser Form begehen», sagt Sebastian Rösch, und von Inhaberin Linda Mühlemann hat er diesbezüglich grünes Licht und volle Unterstützung erhalten. Zu den Chancen gehört auch, dass nicht nur reine Veganer auf das Angebot ansprechen, sondern auch viele neugierige Allesesser oder solche, die bewusst weniger Tierprodukte essen möchten.

Auch die reguläre Karte wird am Mittwochabend angeboten, damit Veganer und Nichtveganer gemeinsam essen gehen können. «Das war mir wichtig, denn ich möchte niemanden einschränken. So kann man ohne Bedenken auch einen veganen Kollegen oder Geschäftspartner mitnehmen, das ist natürlich auch ein grosses Plus für das Restaurant und besonders auch für die Gäste. Trotzdem essen die meisten, ob vegan oder nicht, das vegane Menü. Inzwischen sind es bestimmt 90 Prozent.»

Topinamburpüree braucht keine Butter

So vegan, so gut. Und was bedeutet das konkret für die Arbeit in der Küche? Die aufwendige Verarbeitung von Gemüse in ein solches Menü sei personalintensiv, da entstünden auch die Hauptkosten. Auch werden beispielsweise vermehrt hochwertige Öle und Essige aus Manufakturen eingebaut – dafür fallen die Fleischkosten weg. «So können wir den Ausgleich gut bewerkstelligen», sagt Sebastian Rösch. Einzelne Komponenten oder Grundlagen wie Pürees zum Beispiel können auch in anderen Gerichten eingebaut werden. Was stellte das Mesa-Team zu Beginn des veganen Menüs vor allem vor Schwierigkeiten? «Ganz klar die Fonds, das war anfangs nicht ganz einfach, hier die gewünschten Geschmacksergebnisse zu erreichen. Grundbasis beim Pilzconsommé in meiner Küche war zum Beispiel ein Geflügelfond aus Hahnkarkassen. Da arbeiten wir jetzt aus einer Kombination aus Pilzen und Wurzelgemüse, die für Fonds sehr gut funktioniert.» Auch was den Butterersatz angeht, ist Sebastian Rösch auf Experimentiertour: In sein Topinamburpüree zum Beispiel kommen Zitronenöl und Gemüsefonds. «Das schmeckt besser als mit Butter und Rahm!», so der Mesa-Chef.

Unser veganer Abend ist mit so einigen Highlights gespickt: Der Ton in Ton komponierten Vorspeise «Rande – Brombeere – Chicorée – Leinsamen» gibt das selbstgemachte Dillöl auf Rapsölbasis nicht nur farblich den spannenden Kontrast. Das Anapurna-Curry aus Okra und Zerbinati-Kürbis schärft als würziger Zwischengang die Sinne für den Hauptgang «Kartoffel – Wirsing – Trüffel», wo die Knolle spaghettiartig inszeniert ist und eine fermentierte Crème aus Macadamianuss einen schönen Schmelz am Gaumen entstehen lässt. Topprodukte stehen in Sebastian Röschs Küche im Fokus – natürlich nicht nur für das vegane Menü. «Wir sind immer noch am Anfang, konnten aber unser Produzentennetz jetzt step by step ausbauen.

3

4

5

6

3–6 So nimmt das vegane Gericht «Rande – Brombeere – Chicorée – Leinsamen» Formen an: Gekochte Rande, Randenrolle und in Randengewürzsud eingelegte Saucenzwiebeln sowie Randenkress bilden die Basis. Die «Rot in Rot»-Optik wird weiter unterstützt von der Randensauche. «Sehr wichtig ist: Für den Schmelz sorgt eine Miso-Nusspaste, und der Leinsamencracker ist zwar sehr leicht, aber so mundfüllend und geschmacklich wie frisches Brot», erklärt Sebastian Rösch.

7 Spaghetti? Kartoffel! Im veganen Hauptgang «Kartoffel – Wirsing – Trüffel» bringt Sebastian Rösch die Knolle in eine neue Form, die «Schlotzigkeit am Gaumen», wie er es ausdrückt, bringt eine fermentierte Crème aus Macadamianuss dazu.

8 Vegan goes chinese: frittierte Dim Sums an Tomatenessigpulver, gefüllt mit rotem Zwiebelchutney.

Ich freue mich über jeden spannenden Kontakt und jede Neuentdeckung», sagt der Küchenchef. Man darf also gespannt sein, was 2018 auf den Mesa-Tellern zur Geltung kommt.

Der gebürtige Bayer gilt längst als eines der vielversprechendsten Talente in der Schweizer Gourmetgastronomie. Er sagt von sich selbst, dass ihn die Fine-Dining-Welt schon am ersten Probetag in seinem Lehrbetrieb, dem mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen, gepackt hat. «Das Privileg, mit so wundervollen Produkten zu arbeiten, die familiären menschlichen Beziehungen, die gerade durch die harten Arbeitszeiten entstehen, die Gäste glücklich zu machen, das Strahlen in ihren Augen… klingt beinahe kitschig, aber es ist einfach alles sehr erfüllend» sagt Sebastian Rösch. Nach dem Lehrabschluss lockten Wanderjahre weit weg von Deutschland – bis ihm eine Schweizer Gault-Millau-Ausgabe in die Hände kam. Darin las er von Rolf Fliegauf und dem Ecco in Ascona und stand wenig später mit einer Anstellung in ebendieser Küche. Es folgte der Wechsel nach Zürich zu Tobias Buholzer ins St. Meinrad, wo er zwei Jahre lang blieb, bevor er ins Restaurant Spice im Sorell Hotel Rigiblick wechselte und 2012 Souschef unter Dennis Puchert wurde.

Das Gourmetherz schlug stärker

Während seiner Spice-Zeit nahm der Koch 2015 auch am Nachwuchswettbewerb marmite youngster selection teil und erreichte die Top Ten. Und dann, nach intensiven Jahren, lockte ihn doch ein neuer Weg aus der Gourmetgastronomie und er verantwortete in seiner ersten Stelle als Küchenchef im Sommer 2016 das Opening des marmite tasty in Zürich-Altstetten. Aber sein Fine-Dining-Herz schlug zu stark, und so kam es im Januar 2017 zum Wechsel ins Mesa, von wo sich der bisherige Chef Marcel Schmitutz aus familiären Gründen zurückzog. Es war ein Neustart mit bekannten Gesichtern, denn mit Restaurantleiter Christian Gujan hatte er bereits im Rigiblick zusammengearbeitet. Jetzt, knapp ein Jahr später, konnte Rösch den Michelin-Stern des Betriebs mit Bravour verteidigen und startete im Gault Millau mit 15 Punkten – Letzteres sorgte in Fachkreisen für das eine oder andere Raunen, hätten manche doch einen höheren Einstieg für angemessen gehalten. Das Konzept, so Gault Millau, sei «noch nicht in Beton gegossen – am Mittwoch probiert man ‹vegan› aus, zur Abwechslung gibt's ‹Mediterrane Wochen›». Vielleicht will Sebastian Rösch sein Konzept aber auch gar nicht starr in Beton giessen müssen, denn die Passion für das eine schliesst bei ihm die Neugier für das andere nicht aus. Themenabende – zuletzt etwa zu Trüffel oder am 11. November mit Martinigans – haben dabei ebenso ihren Platz wie beliebte À-la-Carte-Gerichte. Und das Vegane, das «probiert» Sebastian Rösch mit seinem ambitionierten Team weiterhin ausgiebig und ausgeklügelt aus – und wir wetten, das nächsten Herbst einige Gastroführer-Glocken noch etwas lauter schlagen werden. ■

mesa-restaurant.ch